DZIENNIK URZĘDOWY

Wojewódzkiej Rady Narodowej

W KOSZALINIE

Koszalin, dnia 8 kwietnia 1954 r. Nr 3 Poz. 6 — 7

TREŚĆ:

CZĘŚĆ I

PRZEPISY OBOWIĄZUJĄCE

Poz. 6

ZARZĄDZENIE

Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Koszalinie z dnia 1.IV.1954 r.

w sprawie: przymusowego odmuszania obiektów na terenie woj. koszalińskiego.

W celu zapobieżenia występowaniu ostrych chorób, przenoszonych przez muchy, a w szczególności — chorobie Heine-Medina, durowi brzusznemu, czerwonce i biegunce letniej dzieci i niemowląt — Prezydoum Wojewódzkiej Rady Narodowej w Koszalinie na podstawie art. 16 ust. 2 pkt. 2 w łączności z art. 5 ust. z dnia 20.III.1950 r. o terenowych organach jednolitej władzy państwowej (Dz. U. RP Nr 14 poz. 130) art. 10 ust. 1 lit. 2 Ustawy z dnia 1.II.35 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i ich zwalczaniu (Dz. U. RP Nr 27 poz. 198) oraz Zarządzenia Ministra Zdrowia zawartego w instrukcji Nr 8/54 z dnia 1 marca 1954 r. w sprawie akcji odmuszania — zarządza co następuje (Dz. U. Min. Zdr.)

§ 1.

Ustala się obowiązek jednorazowego przymusowego odmuszania w okresie od 2 maja do 31 sierpnia 1954 r. lokali i pomieszczeń położonych na terenie woj. koszalińskiego zajętych na:

a) szpitale, sanatoria, prewentoria, przychodnie, żłobki, domy małego dziecka, kuchnie mleczne, przedszkola, oraz inne zakłady dla dzieci i młodzieży.
b) miejsca przetwórstwa i obiegu artykułów żywnościowych, jak stołówki, zakłady gastronomiczne, mleczarnie, zlewnie i rozlewnie mleka, bary mleczne, rzeźnie i przetwórnie mięsne oraz sklepy z artykułami spożywczymi,
c) stajnie, obory i chlewnie znajdujące się na terenie miast oraz obiektów położonych na obszarach wiejskich jak:
d) państwowe gospodarstwa rolne, kuchnie, stołówki, zlewnie i rozlewnie mleka, obory i chlewnie,
e) domy wczasowe, oraz schroniska PTTK,
f) większych zakładów przemysłu spożywczego.

§ 2.

Odmuszanie przeprowadzi przedsiębiorstwo państwowe Gdański Zakład Dezynfekcji, Dezynfekcji i Deratyzacji w Gdańsku-Wrzeszczu ul. Marchlewskiego Nr 8 tel. 421-98.

§ 3.

W terminie do dnia 15 kwietnia 1954 Wydziały Zdrowia Prezydiów Powiatowych i Miejskich (miast stanowiących odrębne powiaty) Rad Narodowych sporządzą i prześlą Gdańskiemu Zakładowi DD i D. w Gdańsku-Wrzeszczu ul. Marchlewskiego Nr 8 wykazy obiektów podlegających odmuszeniu.

§ 5.

Terminy odmuszania zakwalifikowanych do tego obiektów w poszczególnych miejscowościach ustali Gdański Zakład DD i D zawiadamiając o tym użytkowników na 7 dni przed rozpoczęciem odmuszania.

§ 6.

Przedstawiciel Gdańskiego Zakładu DD i D (kierownik kolumny) wyda na miejscu odmuszania odpowiednie i niezbędne zalecenia, zmierzające do ochrony mienia przed możliwością ewentualnego zniszczenia go lub uszkodzenia.

§ 7.

Akcja odmuszania będzie kontrolowana przez organa sanitarne terenowego aparatu administracji państwowej.

§ 8.

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Za Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej

(—) Michałowska K.

CZĘŚĆ II

PUBLIKACJE

Poz. 7

ROZPORZĄDZENIE

Dyrektora Morskiego Urzędu Zdrowia z dnia 28 sierpnia 1953 r.

w sprawie rozciągnięcia mocy obowiczującej przepisów sanitarnych w rybołówstwie morskim i przetwórstwie rybnym na terenie województwa gdańskiego na teren województwa koszalińskiego.

1. Moc obowiązującą rozporządzenia porządkowego Dyrektora Morskiego Urzędu Zdrowia z 15 marca 1951 r. w sprawie przepisów sanitarnych w rybołówstwie morskim

i przetwórstwie rybnym na terenie województwa gdańskiego rozciąga się na teren województwa koszalińskiego.

2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Dyrektor Morskiego Urzędu Zdrowia
wz. **Dr. Z. Buczkowski**
Dyrektor
Morskiej Stacji Sanitarno-Kwarantannowej

Rozporządzenie porządkowe

Dyrektora Morskiego Urzędu Zdrowia z 15 marca 1951 r. w sprawie przepisów sanitarnych w rybołówstwie morskim i przetwórstwie rybnym na terenie województwa gdańskiego.

Na podstawie art. 7 dekretu z 25. 6. 1946 o organizacji i zakresie działania Morskiego i Portowych Urzędów Zdrowia w brzmieniu zmienionym ustawą z 4. 2. 1950 (Dz.URP Nr 6 poz. 54) oraz w porozumieniu z Ministerstwem Żeglugi — Centralny Zarząd Rybołówstwa Morskiego w Szczecinie, Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku, Dyrektorem Gdańskiego Urzędu Morskiego i Dyrektorem Morskiego Urzędu Rybackiego w Gdyni, zarządzam co następuje:

R o z d z i a ł 1.

Postanowienia ogólne.

§ 1

Przepisy niniejszego rozporządzenia określają wymagania sanitarne, którym winny odpowiadać:
1. statki rybackie zajmujące się połowem i przewozem ryb oraz przetwórstwem rybnym,
2. pracę na statkach rybackich związaną z połowem, przejmowaniem na pokład, ładowaniem i przewożeniem ryb,
3. urządzenia na terenie portu, służące do przyjmowania, sortowania, czyszczenia, patroszenia, przeładunku i transportu ryb, jak też wszelkie czynności przy nich dokonywane,
4. urządzenia zakładów przetwórstwa rybnego oraz wszelkie czynności tam dokonywane, związane z czyszczeniem, soleniem i wędzeniem ryb, gotowaniem konserw rybnych i półtrwałych i trwałych,wyrobem tranu rybnego, mączki rybnej, jak też utylizacji odpadków.
5. Ryby żywe, śnięte, mrożone, wędzone oraz wszelkie produkty pochodzące z ryb, znajdujące się na statkach, w halach portowych, w magazynach, chłodniach i zakładach przetwórczych, jak też przewożenie ich na teren portu.
6. organizację pracy personelu zatrudnionego przy czynnościach wymienionych wyżej w ustępach 2, 3 i 4 niniejszego paragrafu.

§ 2

Pojęciem „ryby" w zrozumieniu niniejszego rozporządzenia są objęte ryby i inne stworzenia użytkowe poławiane w wodach morskich i w wodach uznanych za morskie, wszelkie ryby oraz ich części i stworzenia użytkowe składowane i przerabiane, bądź też przewożone i przeładowywane na obszarze terytorialnej właściwości województwa gdańskiego.

§ 3

1. Nazwą „przetwórstwo rybne" niniejsze rozporządzenie obejmuje czynności poddawania surowca rybnego zabiegom, w wyniku których traci on pierwotne właściwości surowej ryby bez możności ich odzyskania. Zabiegami tymi mogą być: solenie, wędzenie, marynowanie, gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie oraz konserwowanie trwałe (drogą sterylizacji w poszczególnych naczyniach):
2. Do przetwórstwa rybnego zalicza się również przerób odpadków rybnych, dających tzw. produkty uboczne przetwórstwa rybnego jak: tran, mączkę rybną, klej, oleje i tp.,
3. nazwą „przetwórnie rybne" objęte są wszelkie zakłady przetwórstwa rybnego (solarnie, wędzarnie, smażalnie, wytwórnie marynat i konserw rybnych) oraz zakłady produktów ubocznych przemysłu rybnego (tranowanie, fabryki mączki rybnej, olejów technicznych, kleju i tp..

§ 4

1. Nazwą „ryby solone" niniejszę rozporządzenie obejmuje ryby lub ich części odpowiednio przygotowane i na pewien czas zabezpieczone przed zepsuciem drogą solenia suchą solą lub roztworem solnym. Po wysoleniu we właściwym natężeniu solanki — są one zdatne do spożycia,
2. nazwą „ryby wędzone" objęte są przetwory z ryb lub ich części sporządzone drogą wędzenia gorącego (wędzenie przez krótki czas przy silniejszym podgrzaniu) lub zimnego (wędzenie przez dłuższy czas przy słabym podgrzaniu),
3. nazwą „ryby marynowane" objęte są przetwory z ryb lub ich części przygotowane drogą działania roztworu octu i soli z dodatkiem korzeni, wyciągu korzennego, sosu majonezowego i oleju.

§ 5

1. Nazwą „konserwy rybne półtrwałe", objęte są ryby lub ich części solone i wędzone, zalane olejem lub sosem z przyprawami, umieszczone w szczelnym opakowaniu.
2. nazwą „konserwy rybne trwałe", objęte są przetwory ryb lub ich części przygotowane w rozmaity sposób, zalane sosem ,roztworem smakowym z jarzynami lub olejem, w hermetycznym opakowaniu i poddane sterylizacji w autoklawie.

CZĘŚĆ I.

R o z d z i a ł 2.

przepisy sanitarne dla statków rybackich

§ 6

1. Pokład na statkach rybackich pokładowych lub przynajmniej ta jego część, która przeznaczona jest do manipulacji rybami, powinien być sporządzony z materiału gładkiego, nieprzesiąkliwego, bez szpar i uszkodzeń, poddającego się łatwo oczyszczeniu,
2. dna burty na statkach bezpokładowych winny być sporządzone z materiału jak w ustępie 1, a jeżeli są smołowane, miejsca służące do manipulacji rybami do składania ryb winny być pokryte czystą płachtą brezentową lub płócienną.

§ 7

1. Pokłady na statkach pokładowych, a na statkach bezpokładowych — wnętrza statku, winny być dokładnie oczyszczone i spłukane wodą po każdym połowie, przyczym na statku pokładowym winno się to odbywać przy użyciu silnego strumienia wody z pompy ręcznej lub mechanicznej. Podczas postoju statków w porcie lub przystani do czynności tych nie wolno używać wody pozaburtowej.
Wszystkie części żelazne i metalowe pokładu i jego wyposażenia winny być czyszczone z rdzy lub śniedzi,
2. wszystkie części drewniane pokładu na statkach pokładowych służące do manipulacji rybami lub ich składania, powinny być conajmniej dwa razy do roku skrobane i uszczelniane, a wszystkie części malowane farbą olejną — na nowo przemalowane,
3. Przepisy ustępów (1) i (2) odnoszą się zarówno do przegród (desek) używanych do składania ryb na pokładzie, jak też do niecek stolarskich, szufli drewnianych i innych drewnianych części wyposażenia.

§ 8

1. Ładownie służące do przechowywania ryb na statku winny być:
a) wyłożone twardym, gładkim, jednolitym, dobrze zmywalnym drewnem, bez szpar i uszkodzeń, lub nierdzewiejącą, lutowaną blachą ocynkowaną,
b) izolowane od czynników zewnętrznych,
c) zaopatrzone we właży, szczelnie zamykane pokrywą i przykrywane z góry brezentem oraz otwierane wy-

łącznie na czas ładowania ryb. Wlazy powinny posiadać wymiary ustalone przez Komisję Normalizacyjną dla statków rybackich.

2. Drewniane oszalowania wnętrza ładowni powinny być pociągnięte pokostem z obydwóch stron, a ponadto od strony ładowni dwukrotnie farbą olejną i białym lakierem.

§ 9

1. Ładownie służące do przechowywania ryb na statku powinny być utrzymywane w ten sposób, aby:
   a) dawać możliwie największą gwarancję czystości,
   b) wykazywać odpowiednio niską temperaturę.
2. Ładownia zapasowa używana do składania węgla lub innych materiałów przed załadowaniem do niej ryby powinna być doprowadzona do należytej czystości.
3. W ładowniach zapasowych nie wolno przechowywać materiałów, których zapach może udzielić się ładowni, bądź też które mogą zanieczyszczać ładownię w inny sposób.

§ 10

1. Po każdym wyładunku ryby należy ściany i przegrody oraz podłogę ładowni zmyć silnym strumieniem wody bieżącej i wyszczotkować po czym należy ładownię przewietrzyć.
2. Podczas postoju statków w porcie lub przystani nie wolno używać do mycia ładowni wody pozoburtowej.
3. Podczas dorocznego ładunku statku ładownia powinna być dokładnie wysuszona, a ściany jej na nowo pomalowane.
4. W miarę potrzeby czynności wymienione w ust. (1) i (2) powinny być poprzedzone szorowaniem ładowni, gorącym roztworem sody,

§ 11.

1. Wody ściekające z ładowni powinny być odprowadzone do zenz, zaopatrzonych w urządzeniach zabezpieczające przed przenikaniem do ładowni wyziewów wody zenzowej.
2. Grodzie poziome w ładowni powinny być wodoszczelne i zaopatrzone w boczne odprowadzenie wody.
3. Zenzy powinny być wyposażone w urządzenia do usuwania nagromadzonej w nich wody, składające się conajmniej z jednej pompy mechanicznej i jednej ręcznej.
4. W celu zapobieżenia przenikaniu odprowadzonej wody z powrotem do ładowni, woda ściekająca zenz powinna być wypompowana kilkakrotnie w ciągu dnia.

§ 12.

1. Ryby wydobyte z wody powinny pozostawać na pokładzie jaknajkrócej, tak, aby były jak najmniej wystawione na działanie promieni słonecznych otaczającej atmosfery. Natychmiast po obmyciu ryb, należy je umieścić w ładowniach niepatroszone lub poddać oszyszczeniu, zasoleniu, ewentualnie przeróbce. Przez cały czas pozostawania na statku ryby powinny być utrzymane w czystości, przy zachowaniu możliwie niskiej temperatury.
2. Instrukcja lokalnych władz sanitarnych (Portowych Urzędów Zdrowia) wydana w porozumieniu z władzami rybackimi określiła dokładnie dla poszczególnych typów statków tryb postępowania załogi statków rybackich w odniesieniu do połowu, w szczególności co do:
   a) usunięcia zanieczyszczeń naychmiast po wydobyciu ryby na pokład,
   b)odrzucenia ryb szkodliwych dla zdrowia,
   c) użycia lodu dla chłodzenia ryb,
   d) użycia soli dla podsalania i solenia ryb,
   e) umieszczenia ryb w ładowniach,
   f) sortowania i patroszenia,
   g) używania skrzyń i beczek,
   h) nieprzekraczalnego czasokresu pozostawania ryby na pokładzie i w ładowniach.

   Przed wydaniem instrukcji należy zasięgnąć opinii zainteresowanych czynników gospodarczych i zawodowych.
3. W razie dokonywania na statku sortowania, patroszenia, solenia, chłodzenia, zamrażania i konserwowania ryb, jak też wyrobu tranu i przewozu ryby mrożonej, mają zastosowanie przepisy rozdziałów 3, 4 i 5.

Rozdział 3.

Przepisy sanitarne dla Portów Rybackich

§ 13

1. Ryby wyładowane tak ze statków polskich jak i obcych, podlegają kontroli portowych władz sanitarnych.
2. Dokładne przepisy odnośnie sposobu przeprowadzania kontroli oraz wystawiania odpowiednich zaświadczeń określi osobna instrukcja Dyrektora Morskiego Urzędu Zdrowia.

§ 14

1. Wyładunek ryb ze statków winien odbywać się:
   a) w miejscach do tego przeznaczonych,
   b) w miarę możliwości w porze nocnej,
   c) przy użyciu odpowiednio przeszkolonego personelu,
2. Zabrania się wyładowywania połowów w miejscach odkrytych narażonych na działanie czynników atmosferycznych.

§ 15

W portach i przystaniach rybackich, w których brak jest hal wyładunkowych, miejsce wyładunku powinno odpowiadać następującym wymogom:

a) wyładunek ryb powinien odbywać się w warunkach zabezpieczających ryby przed zniszczeniem, w szczególności piaskiem pochodzącym z ziemi. Wyładunek powinien odbywać się na czystym nadbrzeżu betonowym, drewnianym lub na pomostach, w miarę możności osłoniętych przed działaniem czynników atmosferycznych.
b) Śmietniki, zbiorniki odpadków, ustępy i tp. zródła rozwoju owadów i drobnoustrojów chorobotwórczych i gnilnych nie mogą znajdować się w odległości mniejszej niż 20 metrów od miejsca wyładunku.
c) Miejsce wyładunku powinno być utrzymane w należytej czystości. W szczególności nie mogą się na nim znajdować zanieczyszczenia takie jak: błoto, piasek, pognieciome i popsute ryby, odpadki rybne i tp. Ponadto miejsce wyładunku ryb nie może służyć do wyładunku materiałów pędnych jak ropa, oliwa i tp. lub innych materiałów, których zapach mógłby się udzielać rybom.
d) Do utrzymania miejsca wyładunku w porządku i czystości powinien być wyznaczony odpowiedzialny za to stały personel.

§ 16

Hala wyładunkowa powinna odpowiadać następującym wymogom:

a) Powinna być zasłonięta od strony wiatru oraz od strony nabrzeża wyładunkowego oraz posiadać odpowiednią ilość drzwi, a temperatura w okresie letnim nie powinna w niej przekraczać 15 stopni C.
b) Odległość hali wyładunkowej od nabrzeża nie powinno przekraczać 5 metrów.
c) Hala wyładunkowa powinna być zaopatrzona w odpowiednią ilość kranów z dobrą zimną i gorącą wodą.
d) Podłoga w hali wyładunkowej powinna być jednolita, nie śliska, dobrze zmywalna z odpowiednio urządzonym spadem.
e) Hala powinna posiadać takie oświetlenie naturalne i sztuczne, aby w każdym jej punkcie, zarówno w dzień, jak i w nocy można było odczytać bez przeszkód, zwykły druk gazetowy.
f) Hala wyładunkowa powinna być wyposażona w wystarczającą ilość odpowiednich wózków ręcznych lub mechanicznych do przewozu ryb.

§ 17.

Po każdorazowym wyładunku, ściany, podłoga oraz urządzenia hali, jak stoły, wózki, skrzynie itp. powinny być należycie zmyte szczotkami i spłukane zimną wodą bieżącą z hydrantów. Ponadto przynajmniej raz w tygodniu powinny być szorowane ciepłym rozczynem sody.

§ 18.

Pomieszczenia i urządzenia do patroszenia, filetowania oraz pakowania ryb powinny odpowiadać ogólnym przepisom sanitarnym dla zakładów przetwórczych oraz specjalnym przepisom wyszczególnionym w części II. niniejszego rozporządzenia.

§ 19.

Lokalne władze sanitarne w porozumieniu z władzami rybackimi po wysłuchaniu opinii czynników gospodarczych i politycznych oraz zawodowych wydadzą instrukcję ustalającą wymogi sanitarne w stosunku do następujących czynności:

a) segregowanie wyładowanej ryby dla celów kontroli sanitarnej,
b) korzystanie ze skrzynek, beczek i wózków,
c) mycia, czyszczenia i patroszenia ryb,
d) sporządzania filetów,
e) zbierania i usuwania odpadków,
f) opakowania i wysyłki ryby świeżej,
g) sprzątania pomieszczeń i utrzymania czystości, oraz
h) wszelkich innych czynności niezbędnych dla zapewnienia stanu sanitarnego produktów spożywczych.

CZĘŚĆ II.

Przetwórstwo rybne.

Rozdział 4.

Przepisy sanitarne dla pomieszczeń prztwórni rybnych.

§ 20.

1. Przetwórnie położone w osiedlach mających sieć wodociągowo-kanalizacyjną mogą mieścić się tylko w pomieszczeniach połączonych z tą siecią.
2. Woda używana w przetwórstwie rybnym powinna odpowiadać wymogom stawianym dobrej wodzie do picia.
3. Przetwórnie mieszczące się w osiedlach pozbawionych sieci wodociągowo-kanalizacyjnej powinny być zaopatrzone we własną dobrą wodę do picia dla ludzi oraz miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.
4. Woda używana w przetwórni korzystającej z własnych urządzeń wodociągowych musi być badana na koszt właściciela (użytkownika) nie rzadziej niż raz na trzy miesiące.

§ 21.

Przetwórnie rybne muszą znajdować się co najmniej w odległości 10 metrów od ustępów ogólnych skanalizowanych, połączonych z miejską siecią kanalizacyjną lub miejscową oczyszczalnię ścieków, i co najmniej 20 metrów od ustępów nieskanalizowanych, dołów, ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników.

§ 22.

1. Pomieszczenia przetwórni powinny być obszerne, należycie oświetlone, dobrze wentylowane, skanalizowane, czyste oraz powinny być zaopatrzone w obfity dopływ wody pod ciśnieniem.
2. Wysokość pomieszczeń produkcyjnych powinno wynosić co najmniej trzy metry.
3. a) Ściany i sufit pomieszczeń produkcyjnych, magazynu surowca, magazynów materiałów pomocniczych i magazynu gotowego produktu powinny być wyprawione gładką zaprawą lub sporządzone z innego materiału, dającego się łatwo zmywać, z braku tego powinny być do tej samej wysokości pomalowane jasną farbą olejną.
   b) Podłogi pomieszczeń produkcyjnych powinny być szczelne i gładkie, sporządzone z trwałego, nienasiąkalnego materiału z zachowaniem odpowiedniego spadku, umożliwiającego łatwy spływ wody do urządzeń kanałowych lub studzienek ściekowych przy ich myciu i płukaniu.
4. Drzwi przetwórni powinny być szczelne, odpowiednio szerokie i wysokie, tak, aby zapewniały swobodny ruch personelu i środków transportowych w poszczególnych fazach produkcji.
5. Szerokość wszelkiego rodzaju przejazdów i przejść, służących do stałej komunikacji, transportu lub przeznaczonych dla stałej obsługi i tp. powinna być zgodna z przepisami § 26 rozp. z dnia 6. 11. 1946 roku o ogólnych przepisach dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. R. P. Nr 62 poz. 344). W przejściach tych nie wolno ustawiać skrzyń ani innych przedmiotów.
6. Stosunek powierzchni okien pomieszczeń produkcyjnych do powierzchni podłogi powinien wynosić conajmniej jeden do osiem. Okna powinny być szczelnie zamknięte i zaopatrzone przejrzystymi szybami ,tak, aby dawały dobre oświetlenie dzienne, umożliwiające w każdym miejscu pracy czytanie bez trudu zwykłego druku gazetowego. Conajmniej 1/3 powierzchni każdego okna powinna być otwierana. W porze letniej, otwarta część okna powinna być zasłonięta siatkami przeciw owadom.
7. Oświetlenie elektryczne pomieszczeń produkcyjnych powinno zapewniać odpowiednią ilość światła dla pracy w przetwórni, w zależności od przeznaczenia jej pomieszczeń. Przy pracach wymagających większej dokładności, punkt świetlny powinien znajdować się możliwie blisko pracownika. Całość pomieszczenia powinna być tak oświetlona, aby w każdym jego punkcie można było swobodnie czytać zwykły druk gazetowy.
8. W pomieszczeniach przetwórni powinna być zapewniona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna (mechaniczna), czynna w miarę potrzeby przez całą dobę. W pomieszczeniach mieszczących smażalnię, kotły do gotowania autoklawy, piece wędzarnicze itp. powinny znajdować się przewody wentylacyjne ssące, bezpośrednio nad źródłami wytwarzającymi parę, dym i zachy.
9. Pomieszczenia produkcyjne powinny być należycie ogrzewane w miarę możności przy pomocy ogrzewania centralnego, przy czym temperatura tych momieszczeń w porze zimowej powinna w zasadzie wynosić nie mniej niż 10 stopni C. Utrzymanie niższej temperatury jest dopuszczalne jedynie w tych pomieszczeniach, w których wymagają tego procesy produkcyjne i stan surowca. Do każdego pomieszczenia powinna być doprowadzona w wystarczającej ilości woda ciepła, a w wytwórniach marynat i konserw również gorąca para.

§ 23.

Przetwórnia powinna posiadać urządzenia zapewniające szybkie usuwanie odpadków i wód ściekowych. Ścieki wgłębione powinny być pokryte metalową kratą. Otwory kanalizacyjne powinny posiadać zamknięcia syfonowe zapobiegając wydobywaniu się wyziewów i robactwa. Ponadto otwory kanalizacyjne powinny być zabezpieczone przed szczurami, przy pomocy odpowiednich siatek lub krat.

§ 24.

Zasadnicze pomieszczenia przetwórcze, powinny być oddzielone od pomieszczeń pomocniczych jak:

a) magazyn surowca,
b) pomieszczenie dla przygotowania surowca czyszczenie, mycie),
c) magazyn materiałów pomocniczych (soli, oleju, tłuszczu, mąki, przypraw, jarzyn, octu),
d) magazyn opakowań,
e) magazyn gotowego produktu.

§ 25.

1. Skład surowca powinien być czysty, a jeżeli nie jest ochładzany mechanicznie, powinien posiadać conajmniej ściany, sufit i drzwi izolowane, umożliwiające utrzymywanie ryby w lodzie w temperaturze bliskiej 0° C.
2. Skład olejów i tłuszczów powinien być chłodzony.
3. Skład materiałów pomocniczych powinien być czysty, suchy dobrze przewietrzony, o nieznacznych wahaniach temperatury.
4. Skład gotowego produktu powinien być czysty, suchy dobrze przewietrzony o wilgotności powietrza nie wyżej niż 75 proc. stanu nasycenia, chłodny o temperaturze wnętrza latem nie wyżej niż 15° C.
W składach konserw temperatura nie może spadać piżej 0° C.
Temperatura i wilgotność składu powinny ulegać w ciągu roku jak najmniej wahaniom. Skład powinien być zaopatrzony w pokłady drewniane w postaci krat, zapewniających izolację składowanego produktu od podłogi.

§ 26.

1. W pomieszczeniach służących do produkcji zabrania się:
a) siadania na stołach i sprzętach przeznaczonych do przygotowania i przerobu surowca,
b) obnażania przy pracy ciała z wyjątkiem ramion,
c) spluwania na podłogę, a ponadto w przetwórni marynat i konserw, palenia tytoniu,
d) dochodzenia do ustępów i w fartuchach przeznaczonych do pracy i noszenia ich poza miejscem pracy,
e) wpuszczania w czasie trwania pracy osób obcych bez zezwolenia kierownika zakładu,
f) przechowywania przedmiotów i produktów nie potrzebnych w danym dzialep rodukcji.
2. Pomieszcznia przeznaczone do produkcji nie mogą być używane do spania, wypoczynku, spożycia posiłków itp. i to zarówno w czasie trwania pracy jak i po jej zakończeniu.

Rozdział 5.

Przepisy sanitarne dla czynności przetwórstwa rybn.

§ 27.

1. Stoły używane do produkcji powinny posiadać powierzchnię twardą, gładką i nienosiąkliwą, łatwo zmywalną, o nachyleniu umożliwiającym spływ wody do otworów ściekowych. W przypadku używania na stołach desek wymienionych jak np. do patroszenia i filetowania ryb, powinny one być sporządzone z twardego gładkiego materiału i utrzymywane w należytej czystości. Deski nie mogą mieć żadnych szpar ani ubytków.
2. Stoły przy pracach mokrych powinny posiadać na krawędziach przy których stoją pracownicy listwę ochronną wysokości 5 cm zabezpieczającą pracowników przed ściekiem wody.

§ 28.

1. Baseny powiny być murowane lub cementowane o gładkich ścianach i dnie, z wpalonego cementu bądź też powinny być wyłożone kaflami, przy czym szpary między kaflami powinny być uszczelnione cementem. Baseny drewniane powinny być sporządzone z twardego gładko heblowanego drzewa i od wewnątrz pokryte gładką nierdzewiejącą blachą cynkową. Krawędzie i narożniki basenów przy dnie i bokach powinny być zaokrąglone.
2. Baseny używane do mysia i płukania ryb powinny posiadać urządzenia doprowadzające i odprowadzające wodę. Urządzenia te powinny zapewniać płukanie ryby w czystej wodzie bieżącej, oraz dokładne opróżnianie basenu z wody. Woda odpływająca z basenu nie może wylewać się na podłogę.
3. Płuczki mechaniczne powinny zapewniać dokładne wymycie z ryby i być łatwe do oczyszczenia i odkażania.

§ 29.

Surowcem do przetworów rybnych mogą być tylko ryby świeże i zdrowe, wolne od oznak zepsucia i zmian chorobowych, odpowiadające przepisom sanitarnym dla ryb zdatnych do spożycia i przerobu. Zabrania się przerabiania ryb uznanych za niezdatne do spożycia bądź zdatnych jedynie do natychmiastowego spożycia.

§ 30.

Ryby dostarczone do przetwórni powinny być jak najszybciej poddane zabiegom konserwacyjnym lub przerobowi. W wypadku jeżeli nie są złożone w składzie chłodzonym lub okryte lodem, wypatroszenie i wymycie ich powinno być dokonywane w czasie nie dłuższym niż 8 godz. latem, a 26 godz. zimą.

§ 31.

1. Po wypatroszeniu, ryby powinny być dokładnie wymyte w czystej bieżącej wodzie tak, aby usunąć z nich śluz, brud, kraw i pozostałe kawałki wnętrzności z jamy brzusznej i zewnątrz ciała. Dopiero po dokładnym wymyciu wolno przystąpić do krajania względnie filetowania ryby.
2. Czynności manipulacyjne surowcem rybnym jak przenoszenie, ważenie itp. powinny być wykonywane w warunkach higienicznych, w czystych opakowaniach oraz w sposób zabezpieczający surowiec przed zanieczyszczeniem. Należy unikać rzucania ryby, niepotrzebnego ugniatania jej, rozrywania i kaleczenia.

§ 32.

1. Czynności przetwórcze powinny być wykonywane starannie oraz w warunkach higienicznych celem zapewnienia możliwie najwyższej jakości produktu.
2. Stoły, sprzęty, naczynia, narzędzia, maszyny, transportery, podłogi i ściany powinny być każdego dnia po zakończeniu pracy oraz ilekroć tego wymaga utrzymanie czystości w przetwórni, oczyszczane przy pomocy ciepłej wody, a w przetwórniach marynat i konserw przy pomocy ciepłej wody i pary.
3. Rękojeść noży i innych wszelkich narzędzi używanych przy czyszczeniu, patroszeniu i soleniu ryb, powinny być gładkie, szczelne, wykonane z materiału nienasiąkliwego o złym przewodnictwie ciepła. Noże te po pracy powinny być wymyte w gorącej wodzie z sodą. Na przechowanie noży i narzędzi należy przeznaczyć specjalne miejsce w bezpośredniej bliskości stanowisk pracy. Przy soleniu ryb należy używać specjalnych narzędzi, tak, aby ręce pracowników nie były narażone na szkodliwe działania soli.

§ 33.

1. Skrzynki, beczki i inne naczynia używane bądź przy procesach produkcyjnych bądź też dla produktu gotowego powinny być nieuszkodzone, dostatecznie wytrzymałe i wolne od zanieczyszczeń. Po wielokrotnym użyciu należy je dokładnie wymyć (przy użyciu sody), tak, aby nie pozostały na nich ślady surowca lub produktu, ani też ślady brudu. Skrzynki używane wielokrotnie powinny być wykonane z desek ze wszystkich stron heblowanych. Beczki powinny być szczelne.
2. Skrzynie oraz wszelkie naczynia służące do przenoszenia ryb, części ryb i odpadków powinny być zaopatrzone w odpowiednie uchwyty lub rękojeści gładkie i wykonane wzgl. pokryte materiałem nienasiąkliwym i dającym się łatwo zmywać.
3. Skrzynie, beczki i inne naczynia, przeznaczone na odpadki powinny być wykonane z materiału nienasiąkliwego i dającego się łatwo zmywać. Skrzynie służące do przechowania i transportu odpadków powinny być nadto zaopatrzone w pokrywy hermetyczne.

§ 34.

1. W przetwórstwie rybnym wolno używać soli jadalnej.
2. Tłuszcze i oleje powinny odpowiadać obowiązującym przepisom dla tłuszczów i olejów jadalnych (rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z 21 lipca 1930 r. o dozorze nad wyrobem i obiegiem tłuszczów i olejów jadalnych — (Dz. U. RP Nr 59, poz. 453).

3. Wszelkie inne domieszki (mąka, ocet, przyprawy pomidorowe, przyprawy korzenne, żelatyna, saletra, itp.) powinny mieć cechy artykułów dobrej jakości i być nieszkodliwe dla zdrowia.

§ 35.

1. Dodatkowym sztucznym środkiem konserwującym dopuszczalnym w przetwórstwie rybnym mogą być jedynie, kwas benzoesowy i jego sól sodowa w ilości 0,1 grama na 100 gramów produktu lub inny środek konserwujący, dopuszczony w tym celu przez Ministra Zdrowia.
2. Barwienie ryby i przetworów rybnych z wyjątkiem przetworów ryb dorszowatych jest wzbronione. Do barwienia mogą być używane jedynie barwniki nieszkodliwe dla zdrowia, wymienione w rozporządzeniu o brawieniu środków spożywczych (rozporz. Ministra Opieki Społecznej z 7.IV.1938 r.) lub inne barwniki dopuszczone do tego celu przez Ministra Zdrowia.

§ 36.

1. Opakowania blaszane powinny być czyste, szczelne i bez uszkodzeń. Puszki z wyjątkiem aluminiowych, winny być dokładnie pobielone cyną lub lakierowane specjalnym lakierem. Blacha nie może zawierać więcej niż 0,1 proc. ołowiu. Pobiała wewnętrzna nie może zawierać więcej niż 1 proc. zanieczyszczeń. Lakier winien być koloru jasnego, bez smaku i zapachu i nie może wykazać niekorzystnych zmian powstających podw pływem temperatury sterylizacji lub zetknięcia z przetworem zamkniętym w puszce. Lakier nie może zawierać soli metali ciężkich lub innych składników trujących. Tuby metalowe używane do past rybnych, mogą być tylko wykonane z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia.
2. Uszczelki gumowe powinny być wykonane z dobrej, gładkiej i elastycznej gumy, nie zawierającej składników szkodliwych, odpornej na działanie temperatury sterylizacji i nie wykazującej niekorzystnych zmian przy zetknięciu z przetworem zamkniętym w puszce.

Rozdział 6.

Produkcja tranu leczniczego, mączki rybnej, kleju i olejów technicznych.

§ 37.

1. Fabryki tranu leczniczego, mączki rybnej i olejów powinny posiadać urządzenia dla dezodoracji, chroniące otoczenie przed przykrymi zapachami.
2. Ścieki z farbyk tych produktów powinny być odprowadzane do kanalizacji poprzez własne osadniki zaopatrzone w odtłuszczacze.

§ 38.

1. Do wyrobu tranu leczniczego może być używana tylko wątroba z ryb dorszowatych, tuńczyków, płastug, rekinów i wielorybów. Wątroba powinna być dobrze oddzielona od wnętrzności i przerabiana nie później niż w ciągu dwóch godzin po wyjęciu. Wyjątek stanowią wątroby przeznaczone do przerobu na lądzie. W tym wypadku wyjęte wątroby powinny być dobrze zalodowane i dostarczone do przerobu nie później, niż w ciągu 24 godzin.
2. Zabrania się wyrobu tranu leczniczego:
   a) z wątrób ryb w okresie tarła,
   b) z wątrób chorych (brązowych), uszkodzonych, zanieczyszczonych itp.

§ 39.

1. Surowcem do produkcji mączki rybnej, kleju i olejów technicznych mogą być odpadkai rybne, ryby uszkodzone iraz ryby zakwestionowane pod względem jakości i świeżości jako nienadające się do przetwórstwa i spożycia dla ludzi.
2. Transport surowca winien obywać się w czystych, zamkniętych naczyniach lub zbiornikach (kubłach, beczkach, cysternach, itp.) w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem.
3. Przechowywanie surowca powinno odbywać się w sposób zabezpieczający go przed rozkładem i zanieczyszczeniem oraz umożliwiający poddanie surowca przerobowi w kolejności jego dostarczenia.
4. Nie wolno przerabiać na mączkę lub olej jadalny ryb, które zostały przeznaczone do zniszczenia, ze względu na zawarte w nich substancje szkodliwe dla zdrowia.

CZĘŚĆ III.

Opieka nad personelem prepisy końcowe.

Rozdział 7.

Opieka nad personelem.

§ 40.

1. W rybołówstwie morskim, w halach wyładunkowych oraz w przetwórstwie nie wolno zatrudniać osób:
   a) dotkniętych chorobami zakaźnymi,
   b) będących ich nosicielami,
   c) stykających się z zakaźnie chorymi lub materiałem zakaźnym.
2. Personel pracujący bezpośrednio przy patroszeniu i przetwórstwie rybnym powinien być zaopatrzony w świadectwa lekarskie właściwego lekarza urzędowego, ważne na 12 miesięcy i zezwalający na pracę przy artykułach żywności. Niezależnie od tego pracownicy zatrudnieni w przetwórstwie rybnym powinni znajdować się pod stałym nadzorem lekarza zakładowego.
3. W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej bądź też stwierdzenia nosicielstwa zarazków chorób zakaźnych u osób zatrudnionych przy rybach i przetworach, kierownictwo zakładu winno osoby te niezwłocznie usunąć od pełnienia tych czynności. Osoby zatrudnione w przetwórstwie rybnym powinny posiadać czystą odzież oraz przestrzegać wzorowej czystości osobistej. Powinny one być zaopatrzone w czystą odzież ochronną oraz obuwie ochronne, których rodzaj określi dokładnie instrukcja lokalnych władz sanitarnych, zgodnie z postanowieniem § 43 niniejszego rozporządzenia.

§ 41.

1. Niezależnie od przepisów niniejszego rozporządzenia urządzenia i pomieszczenia zakładu pracy powinny odpowiadać wymogom bezpieczeństwa i higienie pracy, zgodnie z rozp. z 6 listopada 1946 roku o ogólnych przepisach dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. RP Nr 62, poz. 344).
2. Niezależnie od innych przepisów, personel patroszalni, fileciarni i solarni winien mieć zapewnioną możność częstego i nieskrępowanego obmywania letnią wodą bieżącą rąk z soli i śluzu rybiego, powodujących nadżerki na skórze. Woda ta powinna być doprowadzona do stanowisk pracy.
3. Przetwórnie powinny posiadać urządzenia zabezpieczające pracowników w miejscach stałej pracy przed staniem na mokrej podłodze.

§ 42.

1. Pracodawca powinien zaopatrzyć w odpowiednie ubrania i obuwie ochronne personel zatrudniony:
   a) na statkach rybackich przy połowie i przeróbce ryb,
   b) przy wyładunku ryb i w halach rybnych,
   c) w przetwórniach rybnych a w szczególności w fabrykach mączki rybnej.
2. Rodzaj ubrania, obuwia, nakrycia głowy, jak też sposoby ochrony rąk od szkodliwego działania soli i śluzu rybiego określi osobna instrukcja, którą wyda Morski Urząd Zdrowia w porozumieniu z władzami rybackimi i morskimi po wysłuchaniu opinii czynników gospodarczych i zawodowych.
3. Pracodawca powinien zastępować zużyte części i garderoby ochronnej nowymi.

Rozdział 8.

Przepisy końcowe.

§ 43.

1. Nadzór nad wykonaniem przepisów niniejszego rozporządzenia sprawują Portowe Urzędy Zdrowia, które jako lokalne władze sanitarne są upoważnione do wy-

dawania instrukcji i zarządzeń porządkowych oraz do czuwania nad wprowadzeniem w życie postanowień niniejszego rozporządzenia.

2. Kontrola sanitarna Portowych Urzędów Zdrowia, obejmuje:

a) sporadyczną kontrolę ryb dostawianych z połowów do zakładów przetwórczych, oraz

b) sporadyczną kontrolę ryb i produktów wysyłanych do spożycia z portów rybackich.

3. Osobna instrukcja Morskiego Urzędu Zdrowia ustali dokładnie tryb postępowania lokalnych władz sanitarnych oraz sposób wydania i ogłoszenia instrukcji wykonawczych.

§ 44.

Do transportu ryb w obrębie portów oraz wywozu poza obręb portów stosuje się odpowiednio przepisy, zarządzenia, instrukcje Ministerstwa Handlu Wewnętrznego i Ministra Zdrowia z 22 kwietnia 1950 r. w sprawie transportu mięsa i przetworów mięsnych w obrocie krajowym (Dz. Urz. Min. Zdrowia Nr 9 poz. 70).

§ 45.

Winni przekroczenia postanowień niniejszego rozporządzenia porządkowego podlegają karze grzywny do 300 zł i aresztu do dni 7 lub jednej z tych kar, o ile dany czyn lub zaniechanie nie podlego karze surowszej w myśl postanowień ustaw karnych lub przepisów szczególnych. Do orzekania powołany jest terytorialnie właściwy Urząd Morski.

§ 46.

1. Dla istniejących zakładów pracy oraz statków rybackich przepisy niniejszego zarządzenia wchodzą w życie w następującym porządku:

a) w rok po ogłoszeniu: §§ 6, 7, 8, 10, 16, 22, 23,

b) w sześć miesięcy po ogłoszeniu: §§ 18, 20, 21,

c) w trzy m-ce po ogłoszeniu: §§ 11, 15, 27, 34, 38, 42,

d) z dniem ogłoszenia wszystkie pozostałe pozycje.

2. Dla nowopowstałych zakładów pracy i nowo-zbudowanych statków przepisy niniejszego rozporządzenia wchodzą w życie z dniem ogłoszenia.

3. Dyretor Morskiego Urzędu Zdrowia na wniosek stron zainteresowanych lub z Urzędu władny jest odroczyć w uzasadnionych wypadkach wejście w życie poszczególnych przepisów rozporządzenia albo zwolnić przejściowo zainteresowane strony od stosowania przepisów rozporządzenia niniejszego.

Dyrektor Morskiego Urzędu Zdrowia

Dr med. Wł. Jungery

za zgodność:

Gdynia, dnia 3.IX.1953 r.

WARUNKI PRENUMERATY Dziennika Urzędowego Wojewódzkiej Rady Narodowej w Koszalinie za rok 1954
Opłata roczna za prenumeratę 1 egz. Dz. R. N. ze skorowidzem 18 zł., opłata półroczna bez skorowidza 10 zł. Opłatę za prenumeratę należy uiszczać z góry w Narodowym Banku Polskim — I Oddział Miejski w Koszalinie, konto Nr 30-420-1021/1. O dokonaniu wpłaty za prenumeratę należy zawiadomić Wydz. Ogólno-Gospodarczy Prezydium W.R.N. w Koszalinie ul. A. Lampe Nr 34 podając równocześnie za jaki okres i za ile egzemplarzy uiszczono opłatę oraz pod jakim adresem należy kierować wysyłkę. Rachunków nie wystawia się.

Adres: **Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej — Redakcja i Administracja Dziennika Urzędowego w Koszalinie ul. A. Lampe Nr 34 (pokój 280)**

Warunki prenumeraty: Prenumerata roczna 1 egz. ze skorowidzem 18 zł. Cena pojedyńczego egz. do 4 stron druku 0,90 zł. Przy większej ilości stron 0,30 zł. więcej od każdej strony.
Cennik ogłoszeń: Ogłoszenia drobne do 100 wyrazów — za 1 wyraz 0,90 zł. Ogłoszenia większe: 1 strona do 160 wierszy 240 zł. 3/4 strony do 120 wierszy 210 zł. 1/2 strony do 80 wierszy 165 zł. 1/4 strony do 40 wierszy 90 zł. Ogłoszenia tabelaryczne i cyfrowe o 50% drożej. Konto Nr 30-420-1021/1 w Narodowym Banku Polskim w Koszalinie.

C-5-10891, KZG Koszalin, D-789, 1200, 5. 54 r.

14